



第6章 懐石料理の大家は言った

(1) かけめしと料理をめぐる二人の男

戦後すくなくとも二人、カレーライスはかけめし料理であるというような指摘をした、「先生」がいる。

すでに引用のある辻嘉一さんと江原恵さんだ。

料理研究家あるいは食文化研究者ともいわれる。それより、料理人である、とおれはいいたい。世間では、東大の先生でないと権威として不足があるかもしれないが、ま、いいだろう。この指摘は、料理を知っている料理人だからできた、といえるのである。

それにしても、料理や伝統をめぐるのは、めんどうがおおい。

じつは二人は、かなり、立場というか見解というか方法というか、いろいろちがう。それは、いまでも「日本料理」というと、この地の料理ではなく、伝統主義の懐石料理や本膳料理などの一流一派の職業的料理がすべてであり、ほか「民間」の家庭料理や郷土料理であると区別し（あるいは差別し）、ともすると料理ではなく「エサ」よばわりする。その構造は、あまり適切な表現ではないとおもうが、日本料理における「二重構造」といわれる。このことに現実的な矛盾を感じるかどうかに関係する。

江原恵さんは矛盾を感じ、果敢に二重構造を批判し脱二重構造の実践として「生活料理学」を提唱してきた。辻嘉一さんは、この二重構造の伝統主義の「大家」として活躍された。

チマタをみてみよう。日本にもっとも古くからあったハズの伝統的な日本料

理の店はいったいどこへいった。すくなくともボクタチの身近なところでは影がうすい。

目につくのは、伝統主義の板前たちがバカにする「素人料理」の定食屋や、中華料理屋や朝鮮料理屋やイタメシやファーストフードのような店ばかりだ。

またスーパーの店頭には、伝統主義からはどうてい許しがたいであろう、これみよがしの切って盛りつけられた、インスタント食品化した刺身が並んでいる。下賤の料理だったすしやてんぷらやそばが、それもアルバイトがつくるチェーン店でひろがっている。

日本料理の歴史からみれば、ほんのわずか、ここ数十年のあいだに、どうしてこんなことになったのだ。こういう現象になんの矛盾も感じないで、「むかしはこうだった……」「日本料理は素材のよさが七割九割です……」「料理の基本は庖丁をとぐことから……」「鯛はあらゆる面からみて第一等の魚でして……」「料理には愛情がこもっていないと……」なんていうウンチクをたれていられる伝統主義日本料理を批判し、そういう日本料理は「敗北した」(『庖丁文化論』)と断じたのが江原恵さんである。

おれは、お二人がともにカレーライスは汁かけめしの系譜であると指摘したところが、とてもおもしろい。

しかし、かけめしは、またこのひとたちの発見でもない。ただボクタチのあいだに汁かけめしというものがあつた。かなりながいあいだかなり広範囲にあつた。だから、さきほどの俳諧のように、ボクタチの言葉やボクタチの生活から生まれたものには登場するのである。ただ生活をみればよいのだ。

たとえばカレー粉の国産化がすみカレーライスは定着した頃。一九三〇年前後、昭和初期である。その頃の家庭料理の「聞き書」を県別にまとめて近年刊行された、『日本の食生活全集』(農山漁村文化協会)の総目次をみると、ちゃんと「汁かけ飯」の項目があり、約四〇種みられる。

ところが、知ってかしらさか、食の話の多くは、その汁かけめしにもふれなかつた。一九八〇年代の「食文化ブーム」を経過してもである。見た目から、カレーライスは一種の汁かけめしだといったひとは、いくらでもいる。それは料理のことではなく、スタイルのことをいったにすぎない。

これは非常におもしろい現象だ。なぜ、こんなことになつちやつたのかというセンサクはおいとくが、カレーライスはかけめし料理の流れであると指摘したひとはすくない。記憶では、もう一人おられたようにおもうのだが、おもいだせない。だから、とりあえず、約、二人ということにして話をすすめる。

まずは、ここまでのまとめの意味もあつて、辻嘉一さんである。

一九八二年に本になつた小松京さんと石毛直道さんの対談形式による『につぼん料理大全』(潮出版社)には「親子どんぶり」の項があり、こんな会話がある。

小松 どんぶり物で天井とうな井とどつちが先だろう。

石毛 うな井のほうが先ということになっている。だいたいどんぶり物というのはたぶんうなぎがいちばん先だろうな。カレーライスがこれだけはやったのはこれもやつぱり皿に載ったどんぶり飯だからですよ。

なかなかスルドイ指摘だ。しかし、これほどの博学のひとたちでも、かけめしの歴史を知らなかったのだろうか。とかく知識というのは生活をはなれて偏りがちである。

さらに、お二人は、おなじ本の「懐石料理・会席料理」の項で、こんなことをいう。

小松 次に懐石料理。

石毛 これはもうじき化石になる……。

イヤハヤ、事実とはいえ、お口の悪いひとたちですこと。

ところが、その懐石料理の大家が、カレーライスはかけめしであるといった一人なのだ。イヤハヤ。

(2) 史上初？ 正しい汁かけ御飯の定義

「懐石料理の大家」といえば、このひとしかいない。

辻留二代目、辻嘉一大先生だ。

念のために、「大家」は「おおや」ではなく「たいか」です。

かつてNHKの「きょうの料理」という番組で活躍された。本も書きまくった。このかたの活躍がなかったら、懐石料理はどうなっていたかわからない。だが懐石料理の骨董品的価値を高め化石化への道を進めたのも、このかたといえる。ま、今回は、そういうことはおいておこう。

この懐石料理の大家が、「汁かけ御飯定義」なるものを試みている。これが、さすがに、大家といわれたひとの定義だ。料理の本質をついている。

一九六〇年刊行の、その名も『御飯の本』（辻嘉一著、婦人画報社）である。ちゃんと「汁かけ御飯」の章があって、そこに「汁かけ御飯定義」なるものがみられる。

ごはんを語るとなると、かけめしをはずすことはできない。「ごはん通」が、かけめしについて語らないわけにはいかない。語らなくてはインチキである。そういうインチキは世間にたくさんあるが……。

かくて、つねに正しい大家はいう。

「汁かけ御飯」というと何か耳になじまぬ御飯ですが、武士が政権をとった鎌倉期から室町時代にかけては、幕府のお歴々の日常食であったようです。これは武士が軍糧の糲(ほしいい)に湯をかけた習慣の名残りだと思えます。こんにち私たちが親しんでいる親子丼や鰻丼など一連の丼ものと称せられる御飯、さらにカレーライスなども一種の汁かけ御飯でありましょう。

「幕府のお歴々」なんて大家が大好きな権威づけをされたあとに、ここに突然カレーライスがあらわれる。ことわっておきますが、「幕府のお歴々」といつたって、鎌倉期や室町期は、田畑をたがやしていたか、なにをやっていたかわからないイナカサムライの天下だ。もとはといえば関東下田舎の武装した民衆である。これは汁かけめしと大いに関係がある。そのはなしは、あとにしたい。また、ここにはカンチガイとおもわれることもあるのだが、本質にかかわることではないから、よいとしよう。

大家は定義する。

汁かけ御飯には、残った冷たい御飯に熱つあつの豆腐の味噌汁をかけて食べる残物再生産的なものから御飯、汁、具と三つのもを別々に仕立ておいてあわせるものまで、たくさん種類があります。

御飯も普通の白い御飯、出し汁で炊いた味付御飯、おこわなどが汁かけ御飯に使われますし、汁も昆布出し汁、かつお・昆布出し汁をはじめ、鶏や魚のスープなどが用いられます。また、具には山菜、野菜、魚介類は勿論、鴨や鶏なども利用できます。

さらに、現在、私たちが丼ものという概念でとりあつかっている親子丼、牛丼、鰻丼なども、当然この汁かけ御飯の仲間です。しかし、どのように広義に解釈しても、お茶漬は汁かけ御飯の仲間に入れることはできません。調理の方法からいっても、味覚の点からいっても、お茶漬はあくまでもお茶漬であり、汁かけ御飯は汁かけ御飯なのであります。

さきほどのおれのかけめしの定義は、この大家の定義をちよいといじつただけだ。

- ① 「残物再生産的」な味噌汁ぶっかけめしもかけめしである。
- ② めし、汁、具を別々に仕立ておいて、めしの上であわせるものもある。
- ③ めしは白めしとかぎらない。
- ④ 汁にダシ汁やスープがもちいられる。具には魚、肉、野菜なんでもよし。

すでに、たくさん事例をみてきたから説明はいらないだろう。

(3) 暴かれた茶漬とかけめしの不倫関係

ここに注目したい。茶漬をバツサリ切っている。

この本が出版された当時は茶漬屋が人気だった。ところが、これが正しい茶漬をださずに、「汁かけ飯を茶漬と詐称する」茶漬を客にだすものだから、大家は激怒だったようだ。そこで、正しい茶漬はこうだ、とはつきりさせるためにも、かけめしの定義が必要だったのである。

その茶漬について、おなじ本の「茶漬」の章で、こうおっしゃる。

いま流行の、いろいろなものを作って御飯の上にのせかけ、調味した出し汁をかけるのは、あれは茶漬ではなく汁かけ御飯なのであります、お茶漬が欲しい雰囲気ともマッチいたしません。

茶漬というのは「手近な材料で、手数をかけないで、『さらっとしたおいしさ』をだすべきである。ところが、流行の茶漬は、「茶漬の淡味」におよぼない。めにのせる具まで仕立て、手数をかけた「スープや出し汁をかけて食べるそのものズバリの汁かけ御飯を、お茶漬と称して作り、売り、それを何の疑いもなく召しあがる方が多いのです。食の混乱も甚だしいものといえましょう」ケシカラン、である。

おれは七〇年代になっても、こういう「茶漬」をたべていた。まさしく、めしのように具をのせ、茶ではなく、鳥のスープをかけるというもの。これは、たしかに、かの室町期のかじめし、芳飯そのものである。そのスープが、茶漬らしく、氣どったキュウスカドビンみたいなものにはいっていた。

これを裏千家だかなんだか、茶道の中央部にいた大家がみすぐせるわけがない。「お茶漬はあくまでもお茶漬であり、汁かけ御飯は汁かけ御飯なのであります」と、正した。

なるほどナルホド。そこには、さっぱりとしたホンモノの茶漬よりコクのあるかけめしを欲しい気分で茶漬屋に立ち寄り、高度成長期を体力勝負でやっていた、都会のモーレッツサラリーマンのエネルギーな生活があったようにおもうのだが。そしてそのことも大家は「スープや出し汁をかけた濃厚な美味が横溢していて、現代風な嗜好によくマッチしているといえましょう」と理解はしめしているが。

それはともかく、料理の原則は原則。「食の混乱も甚だしい」と、茶漬とかけめしの不倫な関係は、純潔主義のオヤジにとがめられたのである。

だがこれで、かけめしの姿はハッキリした。しかも「調理の方法からいっても、味覚の点からいっても」と、料理の本質にせまる指摘があった。

たしかに、残物再生産的の味噌汁ぶっかけめしも、正しいかけめしである。これを見落とさなかったのは、やはり大家である。料理の本質にしたがった見方だから、見落とさなかったであろう。

大家は大家らしく、懐石料理の幻想化と化石的骨董的商品価値を高める貢献もされたが、生活の料理であるかけめしに偉大な業績をのこされた。

しかし残りカレー汁をあたたためかえしてめしにかけても残物処理という感覚はないのに、残り味噌汁をそうすると残物処理というかんじになるのはなぜだろう。おかしいではないか。「残り汁」のコクは、かけめしによい。

ついでに。国語辞典のたぐいでは、汁かけめしに茶漬をふくめている解説が多い。それはスタイルであり風俗のことである。料理つまり調理や味覚のことではない。言葉はイメージをも表現するのだから、場合によっては、それでいいともいえる。しかし、言葉だけから料理を追いかけるキケンは、こういうところにある。料理の実体を離れイメージの迷路に迷い込んでしまうのだ。

料理と風俗とイメージの混乱は、よくあることだ。目に見えやすいのは風俗やスタイルで、アタマに描きやすいのはイメージだからだ。

言葉の細かいちがいをあだこうだイジリまわして料理を解釈しようとするひとがいる。また見た目の風俗のなかの料理を、そのまま料理の歴史にしてしまいうひとがいる。それはそれなりの教養というものである。だが、料理の本質は調理と味覚にあること、そしてそれがくりかえし再現される台所にあることを忘れないようにしたい。